MC32F604TCT

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

الرجاء العلم بأن ضمان Samsung لا يغطي اتصالات الخدمة الخاصة بشرح تشغيل المنتج أو تصحيح التركيب غير السليم أو تنفيذ عمليات الصيانة والتنظيف العادية.

Planet First 100 % Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق معاد تدويره بنسبة ١٠٠ ٪.

إمكانات هائلة

شكرًا لشرائك هذا المنتج من Samsung.

SAMSUNG

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_AR.indd 1 2014-03-27 3:27:36

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات قيمة تتعلق بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

تحذير	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة.**
تنبيه	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات.**

تحذير: خطر حريق	تحذير: سطح ساخن
تحذير: كهرباء	تحذير: مواد متفجرة
يحظر القيام بهذا الإجراء.	يحظر اللمس.
يحظر الفك.	اتّبع التعليمات بدقة.
افصل قابس التيار الكهربي من مأخذ الحائط.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.
اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.	ملاحظة
هام	

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

تأكد من اتّباع احتياطات السلامة دائمًا.

قبل استخدام الميكروويف، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

⚠ تحذير (وظيفة ميكروويف فقط)

تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفل الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تحذير: يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. ينبغي عدم إجراء عمليات التنظيف وصيانة الجهاز التي يمكن للمستخدم القيام بها بواسطة الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات وبدون الخضوع للإشراف.

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط.

عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها.

فرن الميكروويف مخصص لتسخين الأغذية والمشروبات. وقد يؤدي تجفيف الأغذية أو الأقمشة وتسخين ألواح التدفئة أو نعال البابوج أو قطع الإسفنج أو الأقمشة الرطبة أو المواد المشابهة لذلك إلى مخاطر الإصابة أو الاشتعال أو الحرائق.

في حالة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال.

تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاوية.

تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.

يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.

يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_AR.indd 3 2014-03-27 3:27:37

★ هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.

★ يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.

تحذير: لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار؛

يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام آلة نفاثة للمياه.

★ يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.

★ يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.

★ إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.

★ يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة.

تحذير (وظيفة الفرن فقط) - اختياري

تحذير: عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

★ يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.

تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

يجب عدم استخدام منظف يعمل بالبخار.

تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_AR.indd 4
2014-03-27 3:27:38

العربية

تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.

ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة.

يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيدًا عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.

يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.

لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

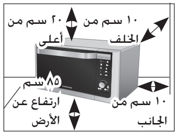
قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

يجب أن يكون الجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال من يقل عمرهم عن ٨ سنوات.

هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد بترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصة) على الأقل من الخلف وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصة) أعلاه.

٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.

٣. قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.
(الطراز بالقرص الدوار فقط)

٤. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

☛ إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر. لسلامتك الشخصية، ضع الكابل في مأخذ توصيل تيار متردد ذو طرف أرضي صحيح.

☛ يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة. على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- القرص الدوار والحلقة الدوارة
(الطراز بالقرص الدوار فقط)

☛ **تأكد** «**دومًا**» من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☛ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه لما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_AR.indd 6
2014-03-27 3:27:38

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. اغسله بالماء ثم جففه.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية للفرن بقطعة قماش مبللة بالصابون. اغسلها بالماء ثم جففها.

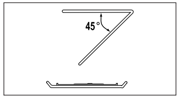
٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف في الفرن وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

٤. اغسل الطبق المسموح باستخدامه مع غسالة الأطباق في أي وقت تحتاج لذلك.

يحظر سكب الماء في الفتحات. **يحظر** استخدام أي مادة كاشطة أو محاليل كيماوية. كن حريصًا جدًا عند تنظيف قفل الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.



عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه. (طراز السخان المروحي فقط)

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

يجب عدم استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضه للانثناءات

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل.

☛ **يحظر** إزالة الغلاف الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مقبس الكهرباء بالحائط
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكانًا جافًا وخاليًا من الأتربة.

السبب : قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_AR.indd 7
2014-03-27 3:27:38

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

يجب ألّا تقوم باستبدال مصباح الإضاءة بنفسك لأغراض السلامة. الرجاء الاتصال بأقرب مركز خدمة عملاء Samsung معتمد للاستعانة بمهندس مؤهل لاستبدال المصباح.

تحذير	حريق	صدمة كهربائية	سطح ساخن	انفجار
يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.	✓	✓	✓	✓
لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.	✓	✓	✓	✓
يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بتركيب الجهاز؛ بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة، أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.	✓	✓	✓	✓
يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.	✓	✓	✓	✓
قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.	✓	✓	✓	✓
عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسال أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي.	✓	✓	✓	✓
لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.	✓	✓	✓	✓
لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.	✓	✓	✓	✓
لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
تجنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.	✓	✓	✓	✓
لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي.	✓	✓		
لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.	✓	✓	✓	✓
تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.	✓	✓		✓
قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.	✓	✓	✓	
لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.	✓	✓	✓	
ولا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.	✓	✓		
لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.	✓	✓	✓	
لا ترش مواد متطايرة، مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.	✓	✓		

⊘	لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.	✔		✔	✔
★	يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما تُحشر أصابعهم داخل الباب.	✔	✔	✔	✔
★	تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف. انتظر "دومًا" مدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية: • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولاً على الحرق.	✔	✔	✔	✔
⊘	لا تضع الصينية أو الرف في الماء بعد الطهي بفترة قصيرة؛ فقد يؤدي ذلك إلى كسر الصينية أو الرف أو تلفه.				✔
⊘	لا تشغل فرن الميكروويف لقلي الأطعمة التي تحتوي على دهون عالية، وذلك بسبب عدم القدرة على التحكم في درجة حرارة الزيت. قد يؤدي ذلك إلى فوران السائل الساخن.	✔			✔

⚠ تنبيه

★	استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف "فقط"؛ و"لا" تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية. السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.	✔		✔	✔
⊘	لا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.	✔		✔	✔
★	حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.	✔		✔	✔

⊘	لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.	✔	✔		
⊘	يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتت حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.			✔	✔
⊘	لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.	✔		✔	
✋	استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.			✔	
★	حرّك السوائل بشكلٍ جزئيٍ أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها. مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.			✔	
★	قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.			✔	
⊘	لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.	✔			✔
★	ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف".)	✔		✔	
★	يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	✔	✔	✔	

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_AR.indd 9 2014-03-27 3:27:44

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من طاقة الميكروويف. (وظيفة الميكروويف فقط)

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرّضه للثني)

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفل الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنِّعة.

ستقوم Samsung بفرض رسوم مقابل استبدال أيّ أجزاء ملحقة أو إصلاح أيّ عيب تجميلي في حالة تلف الوحدة و/أو تلف الأجزاء الملحقة أو فقدها بسبب العميل. العناصر التي يغطيها هذا الشرط:

(أ) وجود نتوء أو كشط أو كسر في الباب أو المقبض أو اللوحة الخارجية أو لوحة التحكم.

(ب) كسر في صينية الفرن أو موجهة الدوران أو أداة التدوير أو الحامل السلكي أو فقد أي منهم.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. إذا، يقع على عاتقك مسئولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل. كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد الحبيبة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً.

الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.

يتوافق المنتج والسلك الخاص به مع معيار درجة الحرارة الاستوائية SASO/IEC.
ويتمثل الاختلاف الوحيد في متطلبات الرفع والمقطع العرضي ولا يؤثر ذلك على السلامة. في حين أنه لا يفضل من الناحية العملية تغيير سلك الكهرباء نظرًا لصغر حجم الحيز المخصص للسلك مثلاً.

العربية

المحتويات

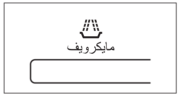
دليل البحث "السريع" ... ١١
الفرن ... ١٢
لوحة التحكم ... ١٣
الأدوات الإضافية ... ١٣
ضبط الوقت ... ١٤
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ... ١٤
كيفية عمل فرن الميكروويف ... ١٤
الطهي / إعادة التسخين ... ١٥
اختلاف مستويات الطاقة والوقت ... ١٥
ضبط مدة الطهي ... ١٦
إيقاف عملية الطهي ... ١٦
إعداد وضع توفير الطاقة ... ١٦
استخدام ميزة التذويب القوي ... ١٦
استخدام برامج التذويب القوي ... ١٧
استخدام ميزة "الطبخ التلقائي/إعادة التسخين" ... ١٨
استخدام برامج إعادة التسخين التلقائي ... ١٨
استخدام برامج الطهي التلقائي ... ١٩
استخدام ميزة القلي الصحي بدون زيت ... ٢١
استخدام برامج الطهي الصحي بدون زيت ... ٢١
استخدام ميزة التخمير التلقائي ... ٢٣
استخدام برامج التخمير التلقائي ... ٢٣
الطهي على مراحل متعددة ... ٢٤
التسخين الأولي السريع للفرن ... ٢٤
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري ... ٢٥
اختيار الملحقات ... ٢٦
عملية الشوي ... ٢٦
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا ... ٢٦
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري ... ٢٧
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ... ٢٧
تأمين فرن الميكروويف ... ٢٨
دليل أواني الطهي ... ٢٨
دليل الطهي ... ٢٩
ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة ... ٣٩
رسائل الخطأ ... ٣٩
المواصفات الفنية ... ٤٠

دليل البحث "السريع"

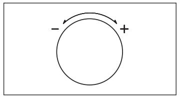
إذا أردت طهي بعض الطعام.

١. ضع الطعام في الفرن.
اضغط على الزر **مايكروويف** ().

٢. اضغط الزر **مايكروويف** () حتى يظهر مستوى الطاقة الملائم.



٣. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار** حسب الحاجة.



٤. اضغط على الزر **تشغيل/30s+ ثانية** (+30s/).

النتيجة: تبدأ عملية الطهي.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى.

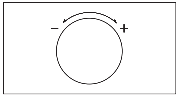
اترك الطعام في الفرن.
اضغط على الزر **تشغيل/30s+ ثانية** (+30s/) مرة واحدة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية إضافية ترغب في إضافتها.

إذا أردت إذابة تجميد بعض الطعام.

١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
اضغط على الزر **تذويب تلقائي** (⁂).

٢. حدد فئة الطعام بالضغط على الزر **تذويب تلقائي** (⁂) حتى يتم تحديد فئة الطعام التي تريدها.

٣. حدد الوزن بلف **القرص الدوار** حسب الحاجة.

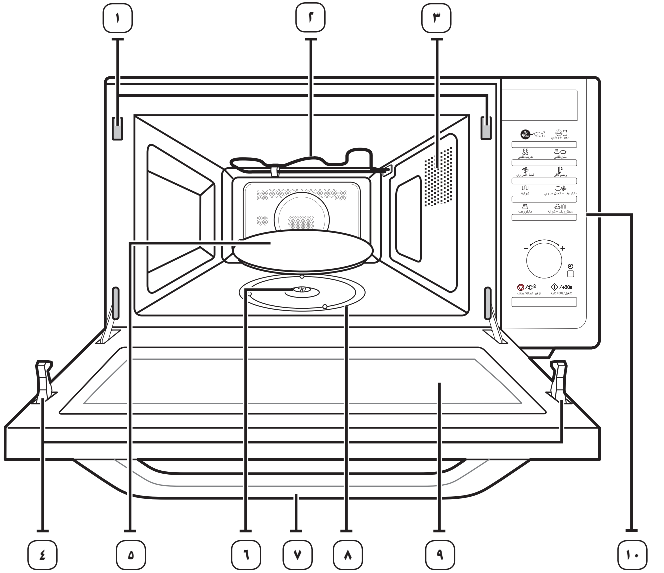


٤. اضغط على الزر **تشغيل/+30s ثانية** (/+30s).

النتيجة: تبدأ عملية فك التجميد.

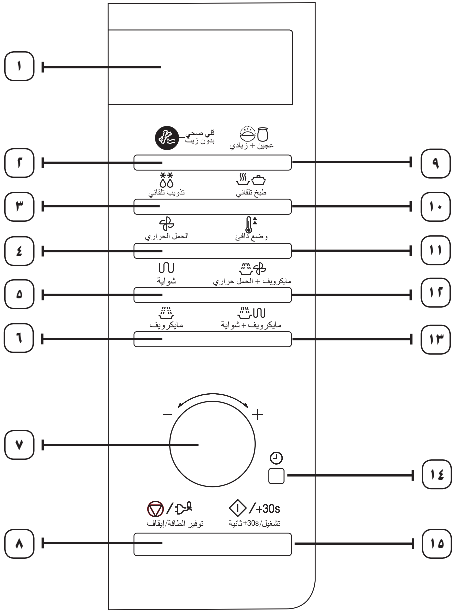
- عند انتهاء الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

الفرن



١. فتحتا قفل الأمان
٢. جزء التسخين
٣. فتحات التهوية
٤. اقفال الباب
٥. القرص الدوار
٦. أداة التدوير
٧. مقبض الباب
٨. الحلقة الدوارة
٩. الباب
١٠. لوحة التحكم

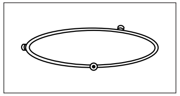
لوحة التحكم



١. شاشة العرض
٢. الزر قلي صحي بدون زيت
٣. الزر تذويب تلقائي
٤. الزر الحمل الحراري
٥. الزر شواية
٦. الزر مايكرويف
٧. القرص الدوار (الوزن/الوجبة/الوقت)
٨. الزر توفير الطاقة/إيقاف
٩. الزر عجين + زبادي
١٠. الزر طبخ تلقائي
١١. الزر وضع دافئ
١٢. الزر مايكرويف + الحمل حراري
١٣. الزر مايكرويف + شواية
١٤. زر ضبط المؤقت
١٥. الزر تشغيل/30s+ ثانية

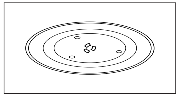
الأدوات الإضافية

نوفر لك العديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.



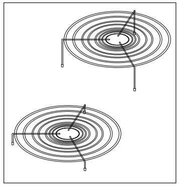
١. **الحلقة الدوارة**. يتم وضعها في وسط الفرن.

__الغرض :__ تعمل الحلقة الدوارة على تدوير القرص الدوار.



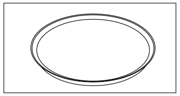
٢. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.

__الغرض :__ يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



٣. **الحامل العلوي والسفلي**، يتم وضعهما على القرص الدوار.

__الغرض :__ يمكن استخدام الحوامل المعدنية لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الآخر على الحامل. **يمكن استخدام الحاملين المعدنين في الشواء والطهي بالحمل الحراري والطهي المجمع.**



٤. **طبق التحمير**، يتم وضعه على القرص الدوار.

__الغرض:__ يستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام من الأسفل عن طريق استخدام الطهي بالميكروويف أو وضع الجمع بين الطهي بالميكروويف أو الشوي. كما يستخدم لتحمير عجائن الفطائر الحلاة والبيتزا.

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمّنة. عند توصيل الكهرباء، يتم عرض الأرقام "‎:٠" أو "٨٨:٨٨" أو "١٢:٠٠" تلقائيًا على الشاشة.

الرجاء ضبط الوقت الحالي. يمكن عرض الوقت بتنسيق ١٢ ساعة أو تنسيق ٢٤ ساعة. يجب ضبط الساعة:

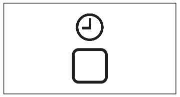
- عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى
- بعد انقطاع التيار الكهربائي

لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

وظيفة توفير الطاقة التلقائية

إذا لم تحدد أي وظيفة عندما يكون الجهاز في منتصف إعداد أو عملية تشغيل مع حالة التوقف المؤقت. يتم إلغاء الوظيفة ويظهر مؤشر "الساعة" بعد مرور ٢٥ دقيقة.

يتم إيقاف تشغيل مصباح الفرن بعد مرور ٥ دقائق في حالة فتح الباب.

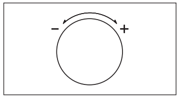


١. **لعرض الوقت بالتنسيق...**

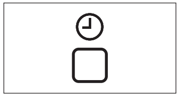
تنسيق ٢٤ ساعة

تنسيق ١٢ ساعة

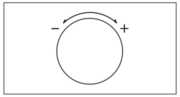
ثم اضغط على زر **المؤقت** ( ) مرة أو مرتين



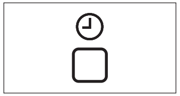
٢. لف **القرص الدوار** لضبط الوقت بالساعة.



٣. اضغط على زر **المؤقت** ( ).



٤. لف **القرص الدوار** لضبط الوقت بالدقيقة.



٥. عند عرض الوقت الصحيح. اضغط على زر **المؤقت** ( ) لبدء تشغيل الساعة.

النتيجة : يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف.

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت. إذا راودك الشك. راجع القسم "ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة" في الصفحة ٣٩.

يجب توصيل الفرن بمقبس حائط مناسب. يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه بالفرن. في حالة استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى (١٠٠ ٪ - ٩٠٠ واط). يستغرق الماء وقتاً أطول حتى يصل إلى مرحلة الغليان.

افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى الجانب العلوي لباب الفرن. ضع كوباً من الماء على القرص الدوار. أغلق الباب.

اضغط على زر **تشغيل/+30s ثانية** (/+30s) وحدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق. بالضغط على زر **تشغيل/+30s ثانية** (/+30s) عدد المرات التي تريدها حسب الحاجة.

النتيجة: يقوم الفرن بتسخين المياه لمدة ٤ أو ٥ دقائق. ينبغي أن يغلي الماء بعدها.

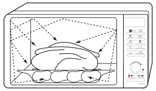
كيفية عمل فرن الميكروويف

إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. تعمل الطاقة المنبعثة منها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- فك التجميد
- التسخين
- الطهي

عملية الطهي.



١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق بوصة واحدة تقريبًا (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.

٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعًا لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:

- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

- طهي الطعام بشكل متساو حتى الجزء الداخلي منه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

الطهي / إعادة التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو إعادة تسخينه.

تأكد "دومًا" من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

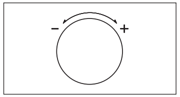
يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا.

١. اضغط على الزر **مايكرويف** ().

النتيجة: يتم عرض العلامات الآتية:
(وضع الميكروويف)

٢. حدد مستوى الطاقة المطلوب بالضغط على الزر **مايكرويف** () مرة أخرى حتى يظهر مقدار الطاقة الناتجة الذي تريده. راجع جدول مستوى الطاقة في الصفحة التالية لمعرفة مزيد من التفاصيل.

٣. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار**.



النتيجة: يظهر وقت الطهي.

٤. اضغط على الزر **تشغيل/+30s ثانية** (/+30s).

النتيجة: يضيء مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران. يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي:

- يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالرقم "0" لأربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت التنبيه مرة كل دقيقة.

إذا كنت ترغب في معرفة "مستوى الطاقة" الحالي لتجويف الفرن. اضغط على الزر **مايكرويف** () مرة واحدة. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة أثناء الطهي، اضغط على الزر **مايكرويف** () مرتين أو أكثر لتحديد مستوى الطاقة الذي تريده.

بدء التشغيل السريع:

إذا كنت ترغب في تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ واط). فاضغط على الزر **تشغيل/+30s ثانية** (/+30s) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من مدة الطهي. يبدأ الفرن العمل في الحال.

اختلاف مستويات الطاقة والوقت

تمكنك ميزة مستويات الطاقة من تحديد حجم الطاقة اللازمة والوقت المطلوب لطهي الطعام وذلك طبقًا لنوعية الطعام وكميته. يمكن الاختيار من ست مستويات للطاقة.

مستوى الطاقة	النسبة المئوية	مقدار الطاقة
عالي	١٠٠ ٪	٩٠٠ واط
عالي متوسط	٦٧ ٪	٦٠٠ واط
متوسط	٥٠ ٪	٤٥٠ واط
منخفض متوسط	٣٣ ٪	٣٠٠ واط
فك التجميد	٢٠ ٪	١٨٠ واط
منخفض	١١ ٪	١٠٠ واط

تتوافق أوقات الطهي المعطاة في وصفات الطعام وفي هذا الكتيب مع مستويات الطاقة المحددة المشار إليها.

عند تحديد....	يجب أن يكون وقت الطهي اللازم....
مستوى طاقة أعلى	أقل
مستوى طاقة أقل	أكثر

العربية

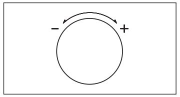
ضبط مدة الطهي

يمكنك زيادة مدة الطهي بالضغط على الزر **تشغيل/+30s ثانية** (/+30s) لإضافة ٣٠ ثانية في كل مرة.

- التحقق من مدى نضج الطعام في أي وقت بسهولة عن طريق فتح باب الفرن
- زيادة مدة الطهي المتبقية

لزيادة مدة طهي الطعام، اضغط على الزر **تشغيل/+30s ثانية** (/+30s) مرة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

- مثال: لإضافة ٣ دقائق، اضغط على الزر **تشغيل/+30s ثانية** (/+30s) ست مرات.



يمكنك أيضًا زيادة/تقليل مدة الطهي عن طريق لف القرص الدوار.

- لزيادة مدة الطهي. قم بلف القرص الدوار ناحية اليمين
- لتقليل مدة الطهي. قم بلف القرص الدوار ناحية اليسار

إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

- التحقق من مدى نضج الطعام
- قلب الطعام أو تقليبه حسب الحاجة
- ترك الطعام لفترة من الوقت

لإيقاف الطهي...	عندئذ...
مؤقت	مؤقتًا: افتح الباب واضغط على زر الإيقاف مرة واحدة. **النتيجة:** تتوقف عملية الطهي. لاستئناف عملية الطهي. أغلق الباب مرة أخرى واضغط الزر **تشغيل/+30s ثانية** (/+30s).
كامل	كامل: اضغط على زر الإيقاف مرتين. **النتيجة:** تتوقف عملية الطهي. إذا رغبت في إلغاء إعدادات الطهي، اضغط على الزر **توفير الطاقة/إيقاف** () مرة أخرى.

إعداد وضع توفير الطاقة

يتميز الفرن بوضع توفير الطاقة. تقوم هذه الميزة بحفظ الطاقة أثناء عدم استخدام الفرن. تكون الحالة العادية هي وضع الاستعداد وعرض الساعة عند عدم الاستخدام.

- اضغط على زر **توفير الطاقة** ().

النتيجة: إيقاف تشغيل الشاشة.

- للخروج من وضع توفير الطاقة، افتح الباب أو اضغط على زر **توفير الطاقة** () وستعرض الشاشة الوقت الحالي. الفرن جاهز للاستخدام.

استخدام ميزة التذويب القوي

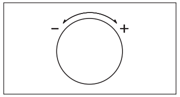
تمكنك ميزة "التزويد التلقائي" من () تجميد اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكعك والفواكه. يتم ضبط مدة فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا. قم فقط بتحديد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

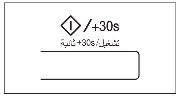
افتح الباب. ضع الطعام المجمد في إناء خزفي في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

١. اضغط على الزر **تذويب تلقائي** ().

٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **تذويب تلقائي** (). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة.



٣. حدد وزن الطعام عن طريق لف **القرص الدوار**.



٤. اضغط على الزر **تشغيل/+30s ثانية** (/+30s).

النتيجة:

- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.

٥. اضغط على الزر **توفير الطاقة/إيقاف** (⏻/⊘).

النتيجة: عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يمكنك أيضًا فك تجميد الطعام يدويًا. للقيام بذلك. حدد وظيفة الميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ واط. راجع الجزء "فك التجميد" الموجود في صفحة ٣٤ للحصول على المزيد من التفاصيل.

استخدام برامج التذويب القوي

يبين الجدول التالي برامج "التذويب التلقائي" والكميات المواد فك تجميدها وفترات الانتظار والتوصيات المناسبة. قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد.

ضع اللحوم والدواجن والأسماك على طبق زجاجي مسطح أو على طبق خزفي، وقم بترتيب الخبز والكيك على ورق المطبخ.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
1	**اللحوم**	١٥٠٠-٢٠٠	٩٠-٢٠	قم بحماية الحواف بورق الألومنيوم. ثم قلّب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم.
2	**الدواجن**	١٥٠٠-٢٠٠	٩٠-٢٠	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألومنيوم. ثم قلّب الدواجن. عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج.
3	**السمك**	١٥٠٠-٢٠٠	٨٠-٢٠	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألومنيوم. ثم قلّب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
4	**الخبز/الكيك**	١٠٠٠-١٢٥	٦٠-١٠	ضع الخبز أفقيًا على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. وضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه. إن أمكن. عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح أو أرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاتة.
5	**الفواكه**	٦٠٠-١٠٠	٢٠-٥	وزّع الفواكه بشكل متساو في طبق زجاجي مسطح. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفواكه.

استخدام ميزة "الطبخ التلقائي/إعادة التسخين"

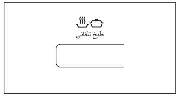
تتضمن/توفر الميزات الأربع للوظيفة **طبخ تلقائي** () أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

يمكنك ضبط حجم الوجبة عن طريق لف القرص الدوار.

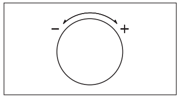
☛ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

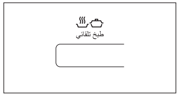
١. اضغط على الزر **طبخ تلقائي** ().



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **طبخ تلقائي** ().
راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة.



٣. حدد نوع الطعام عن طريق لف **القرص الدوار**.



٣. حدد حجم وجبة الطعام بالضغط على الزر **طبخ تلقائي** ().

٥. اضغط على الزر **تشغيل/30s+ ثانية** (/+30s).

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقًا الذي حددته.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

استخدام برامج إعادة التسخين التلقائي

يبين الجدول التالي برامج التسخين التلقائي الثمانية والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يتم تشغيل البرنامجين ١ إلى ٣ مع طاقة موجات الميكروويف فقط.

تعمل البرامج من ٤ إلى ٨ بالجمع بين الميكروويف والشواية والحمل الحراري.

☛ استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام منه.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
1-1	**الوجبات الجاهزة (مثلجة)**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	دقيقتان إلى ٣ دقائق	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
1-2	**الحساء (بارد)**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	دقيقتان إلى ٣ دقائق	صب الحساء أو الصلصة في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي أثناء التسخين. وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
1-3	**الرافيلو الصغيرة (مثلجة)**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	٣ دقائق	ضع رافيولي صغيرة مثلجة جاهزة في طبق بلاستيك مسموح باستخدامه في الميكروويف في وسط القرص الدوار. اثقب غطاء الوجبة الجاهزة أو قم بتغطية الطبق البلاستيكي بطبقة من الميكروويف الحراري. وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها. يناسب هذا البرنامج الرافيلو والنودلز بالصلصة.
1-4	**البيتزا المجمدة**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	-	ضع البيتزا المجمدة على الرف المنخفض.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
1-5	**وجبات البيتزا المجمدة**	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٥٠ إلى ٣٠٠ جم	-	ضع قطع البيتزا المجمدة على الحامل السفلي.
1-6	**اللازانيا المجمدة**	٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٨٠٠ إلى ٨٥٠ جم	٣ إلى ٤ دقائق	ضع اللازانيا المجمّدة في طبق بحجم مناسب مسموح باستخدامه مع الميكروويف. ضع الطبق على الحامل السفلي.
1-7	**أجنحة الدجاج المجمدة**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	دقيقتان	ضع أجنحة الدجاج الجاهزة المجمدة أو الدبابيس الصغيرة (المتبلة والمطهية مسبقاً) على الحامل المعدني العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. ضعها على شكل دائرة مع ترك الجزء الأوسط خالياً. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه.
1-8	**أرغفة الخبز المجمدة**	١٠٠ إلى ١٥٠ جم (قطعتان) ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم (٤ قطع) ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم (٦ قطع)	٣ إلى ٥ دقائق	يوصى بتسخين الفرن مسبقًا على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق باستخدام الطريقة العادية. ضع من رغيفين إلى ٦ أرغفة خبز مجمد على شكل دائرة على الحامل السفلي في درجة حرارة ١٨- درجة مئوية. يناسب هذا البرنامج المخبوزات الصغيرة المجمدة مثل أرغفة الخبز وخبز السياباتا والخبز الفرنسي الصغير.

استخدام برامج الطهي التلقائي

يبين الجدول التالي برامج الطبخ التلقائي الاثنى عشر والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يتم تشغيل البرنامجين ١ إلى ٥ مع طاقة موجات الميكروويف فقط. يستخدم البرنامجان ٦ إلى ٨ أشعة الميكروويف والشواية معًا. يستخدم البرنامجين ٩ إلى ١٠ أشعة الميكروويف والحمل الحراري. يتم تشغيل البرنامجين رقم ١١ إلى ١٢ مع وضع الحمل الحراري. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام منه.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
2-1	**الأرز الأبيض**	١٥٠ إلى ٢٠٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	٥ إلى ١٠ دقائق	زن كمية من الأرز الأبيض المسلوق وأضف ضعف الكمية من الماء البارد. على سبيل المثال: عند طهي ٠,٢٥ كجم من الأرز. أضف نصف لتر من الماء البارد. استخدم وعاء زجاجي من البايركس له غطاء. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء.
2-2	**البروكلي/ الخضراوات الطازجة**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	دقيقة واحدة إلى دقيقتين	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ مللي من الماء (ملعقتان كبيرتان) عند طهي كمية من ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جرام. أو ٤٥ مللي (ثلاث ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٣٠٠ إلى ٤٥٠ جرام و٦٠ إلى ٧٥ مللي (٤-٥ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية ٥٠٠ إلى٥٥٠ جرام. وقم بتقليبه بعد الطهي. عند طهي كميات أكبر. قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي.

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_AR.indd 19
2014-03-27 3:27:49

العربية

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
2-3	**شرائح الجزر/ الخضراوات الطازجة** 	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	دقيقة واحدة إلى دقيقتين	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء عند طهي ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم و٤٥ مللي (٣ ملاعق كبيرة) عند طهي ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم. هذا البرنامج مناسب للقرنبيط
2-4	**البطاطس منزوعة القشرة** 	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم ٦٠٠ إلى ٦٥٠ جم	٣ دقائق	اغسل البطاطس وقم بتقشيرها وقطعها إلى أجزاء. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ١٥ إلى ٣٠ مللي (ملعقة إلى ملعقتين كبيرتين) من الماء. قم بالتقليب بعد الطهي. عند طهي كميات أكبر. قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي.
2-5	**البطاطس المحشوة** 	٢٠٠ جم ٤٠٠ جم ٦٠٠ جم	٥ دقائق	استخدم بطاطس الفرن بحجم ٢٠٠ جرام لكل قطعة. اخرق القشرة وضعها على قرص دوار.
2-6	**الأسماك المشوية** 	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٣ دقائق	قم بتسخين الشواية لمدة ٣ إلى ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشي. امسح السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع الأسماك بجانب بعضهما في اتجاه عكسي على الحامل العلوي. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه.
2-7	**شرائح السمك** 	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	دقيقتان	ضع شرائح السمك الفيليه. مثل السلمون على الرف العلوي بشكل متساو. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
2-8	**قطع الدجاج** 	٣٠٠ إلى ٤٠٠ جم (قطعة واحدة) ٥٠٠ إلى ٦٠٠ جم (قطعتان) ٧٠٠ إلى ٨٠٠ جم (٣ قطع)	دقيقتان	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه
2-9	**الدجاج المشوي** 	١٠٠٠ إلى ١١٠٠ جم ١١٠٠ إلى ١٢٠٠ جم	٥ دقائق	امسح الدجاج المثلج بقليل من الزيت والتوابل. ضع جزء الصدر لأسفل. في منتصف الحامل السفلي. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. اضغط على زر "البدء" لمتابعة عملية الطهي.
2-10	**اللحم البقري/ لحم الضأن المشوي** 	١٠٠٠ إلى ١١٠٠ جم ١٢٠٠ إلى ١٣٠٠ جم	١٠ إلى ١٥ دقيقة	امسح اللحم البقري / الضأن بقليل من الزيت والتوابل (الفلفل فقط. يجب إضافة الملح بعد الشي). ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد أن يتم الشي وأثناء وقت الانتظار. يجب لف اللحم في ورق الألمونيوم.
2-11	**الكيك الإسفنجي** 	٤٥٠ إلى ٥٥٠ جم	١٠ دقائق	أولاً، ابدأ البرنامج. ستظهر كلمة "HEAT" على الشاشة ويتم تسخين الفرن. ثم ضع العجينة على صينية الخبز المعدنية مستديرة (قطرها ٢٦ سم) مع وضع ورق خبز من الأسفل. بعد صدور صوت ضع العجينة على الرف السفلي.

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_AR.indd 20
2014-03-27 3:27:49

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
2-12	**قطع المافن**	٢٥٠ إلى ٣٠٠ جم	-	أولاً، ابدأ البرنامج. ستظهر كلمة "HEAT" على الشاشة ويتم تسخين الفرن. ثم ضع العجينة في ٦ إلى ٨ ورقات أو أكواب من السيليكون لخبز المافن وضعها على الرف السفلي. أدخل الرف بعد صدور صفارة.

استخدام ميزة القلي الصحي بدون زيت

تتضمن/توفر ميزات القلي الصحي بدون زيت العشرة أوقات طهي مبرمجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

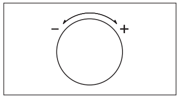
يمكنك ضبط وظيفة القلي الصحي بدون زيت بالضغط على زر القلي الصحي بدون زيت.

ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

استخدم دومًا أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ. استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن. إذ أنها تكون ساخنة جدًا.

١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **الطهي الصحي بدون زيت** ( ) مرة واحدة أو أكثر. (راجع الجدول الموجود على الجانب.)

٢. حدد وزن الطعام عن طريق لف القرص الدوار.



٣. اضغط على الزر **تشغيل/+30s ثانية** (/+30s).

استخدام برامج الطهي الصحي بدون زيت

يبين الجدول التالي البرامج العشرة للطهي الصحي بدون زيت ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. في هذا البرنامج. ستستخدم كمية أقل من الزيت وستحصل على طعام لذيذ. تعمل هذه البرامج بالجمع بين الحمل الحراري والسخان العلوي وطاقة الميكروويف.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
1	**شرائح بطاطس مجمدة في الفرن**	٣٠٠-٣٥٠ ٤٥٠-٥٠٠	-	وزع شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف العلوي. اقلب القطع بعدما يصدر الفرن صوت تنبيه. اضغط على زر البدء للمتابعة. (سيستمر تشغيل الميكروويف إذا لم تقم بالتقليب)
2	**القريدس المجمد (مخبوز)**	٢٠٠-٢٥٠ ٣٠٠-٣٥٠	-	وزع شرائح القريدس المجمد المعد للخبز في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي.
3	**قطع الدجاج المجمدة**	٢٠٠-٢٥٠ ٣٥٠-٤٠٠	-	وزع قطع الدجاج المجمدة المعدة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. اقلب القطع بعدما يصدر الفرن صوت تنبيه. اضغط على زر البدء للمتابعة. (سيستمر تشغيل الميكروويف إذا لم تقم بالتقليب)
4	**البطاطس الكروكيت المجمدة**	٢٠٠-٢٥٠ ٣٠٠-٣٥٠	-	وزع البطاطس الكروكيت المجمدة المعدة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
5	**فلات سبرنج صغيرة مجمدة**	٢٥٠-٢٠٠ ٤٠٠-٣٥٠	-	وزع فلات سبرنج صغيرة مجمدة المعدة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي.
6	**البطاطس المقلية المنزلية**	٣٥٠-٣٠٠ ٥٠٠-٤٥٠	٢-١	يوصى بتسخين الفرن لدرجة تصل إلى ٢٠٠ درجة مئوية باستخدام الوظيفة "وضع دافىء". استخدم بطاطس كبيرة إلى متوسطة واغسلها جيداً. قشر البطاطس وقطعها إلى شرائح بسمك ١٠ × ١٠ مم. ثم انقعها في الماء البارد (مدة ٣٠ دقيقة). قم بتصفيتها من الماء وادهن كل قطعة بـ ٥ جم من زيت الزيتون. وزع شرائح البطاطس المنزلية المعدة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. اقلب القطع بعدما يصدر الفرن صوت تنبيه. اضغط على زر البدء للمتابعة. (سيستمر تشغيل الميكروويف إذا لم تقم بالتقليب)
7	**قطع البطاطس**	٢٥٠-٢٠٠ ٣٥٠-٣٠٠ ٤٥٠-٤٠٠	٢-١	اغسل بطاطس بحجم عادي وقطعها إلى قطع. ادهنها بزيت الزيتون وقم بتتبيلها. ضع الشرائح المقطعة على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف العلوي.
8	**أوراك الدجاج**	٢٥٠-٢٠٠ ٣٥٠-٣٠٠ ٤٥٠-٤٠٠	٢-١	قم بوزن أوراك الدجاج وادهنها بالزيت وتبلها. قم بتوزيعها بشكل متساو على الرف العلوي. قلبها بعد سماع صوت من الفرن. حيث يتوقف تشغيل الفرن. اضغط على زر البدء للمتابعة.
9	**شرائح الكوسة**	١٥٠-١٠٠ ٢٥٠-٢٠٠	-	قم بتسخين الشواية لمدة ٣ إلى ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشي. اغسل الكوسة وقطعها إلى شرائح. ادهنها بـ ٥ جم من زيت الزيتون وقم بتتبيلها. وضع الشرائح بشكل متساو على طبق التحمير ثم ضعها على الرف العلوي. اقلب القطع بعدما يصدر الفرن صوت تنبيه. اضغط على زر البدء للمتابعة. (سيستمر تشغيل الميكروويف إذا لم تقم بالتقليب)
10	**قطع التفاح**	٣٥٠-٣٠٠ ٤٥٠-٤٠٠	-	اغسل التفاح وانزع لبه (الثمرة ١٥٠ جم). قطعها إلى نصفين أفقيًا. ضع النصفين على طبق التحمير بحيث يكون الجانب المقطوع لأسفل. قم بحشو التفاح بالزبيب أو اللوز المبشور. ضع الطبق على الرف السفلي. وبعد الطهي قدمه مع أيس الكريم بالفانيليا.

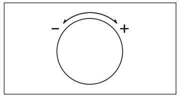
العربية

استخدام ميزة التخمير التلقائي

تتضمن/توفر وظائف الطهي بالتخمير التلقائي (الخمس) مدد طهي مبرمجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكن ضبط وظيفة التخمير التلقائي بالضغط على الزر "عجين + زبادي". ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

١. قم بتحديد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه بالضغط على الزر **عجين + زبادي** مرة أو مرتين.
(راجع الجدول الوارد بالصفحة التالية.)

٢. حدد رمز الطعام عن طريق لف **القرص الدوار**.



٣. اضغط على الزر **تشغيل/30s+ ثانية** (/+30s).

استخدام برامج التخمير التلقائي

يوضح الجدول التالي طريقة استخدام البرنامج التلقائي لتخمير العجين أو تحضير اللبن.

الرمز		الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
تخمير العجين	1-1	عجينة البيتزا	٣٠٠ إلى ٥٠٠ جم	-	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيتها بطبقة من الورق الحراري.
	1-2	عجينة الكيك	٥٠٠ إلى ٨٠٠ جم	-	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيتها بطبقة من الورق الحراري.
	1-3	عجينة الخبز	٦٠٠ إلى ٩٠٠ جم	-	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيتها بطبقة من الورق الحراري.

الرمز		الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
الزبادي المنزلي	2-1	الأطباق الصغيرة	٥٠٠ جم	٦ ساعات في الثلاجة	ضع ١٥٠ جم من الزبادي في ٥ أطباق خزفية أو برطمانات زجاجية صغيرة بالتساوي (٣٠ في كل منها). أضف ١٠٠ مل من اللبن في كل فنجان. استخدم اللبن المحفوظ (درجة حرارة الغرفة: ٣,٥٪ دسم). قم بتغطية كل منها بورق حراري رقيق وضعها على الصينية الدوارة بشكل دائرة.
	2-2	إناء كبير	٥٠٠ جم	٦ ساعات في الثلاجة	اخلط ١٥٠ جم من الزبادي مع ٥٠٠ مل من اللبن الطبيعي المحفوظ (درجة حرارة الغرفة: ٣,٥ ٪ دسم). قم بصبه في إناء زجاجي كبير. قم بتغطيته بورق حراري وضعه على الصينية الدوارة.

الطهي على مراحل متعددة

يمكن برمجة فرن الميكروويف لطهي الطعام على ثلاث مراحل (مرحلة الحمل الحراري ومرحلة ميكروويف + حمل حراري لكن لا يمكن استخدام وضع "التسخين الأولي السريع" في الطهي على مراحل متعددة). مثال: إذا كنت ترغب في إذابة تجميد الطعام وطهيه دون إعادة تشغيل الفرن بعد كل مرحلة. يمكنك فك تجميد دجاجة وزنها ١,٥ كجم وطهيها على ثلاث مراحل:

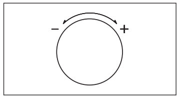
- فك التجميد
- الطهي بالميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة
- الشي لمدة ١٥ دقيقة

☛ يجب أن تكون المرحلة الأولى هي فك التجميد. يمكن استخدام أسلوب الطهي والشواية مرة واحدة فقط خلال المرحلتين المتبقيتين. ولكن يمكن استخدام الميكروويف مرتين (باستخدام مستوي طاقة مختلفين).

١. اضغط على الزر **تذويب تلقائي** (⁂).

٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **تذويب تلقائي** (⁂).

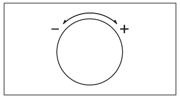
٣. حدد الوزن عن طريق لف **القرص الدوار** عدد المرات المناسب. (على سبيل المثال. ١٥٠٠ جم)



٤. اضغط على الزر **مايكرويف** ().

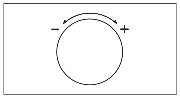
٥. قم بتعيين مستوى طاقة الميكروويف بالضغط على الزر **مايكرويف** () لتحديد **مستوى الطاقة** الملائم (على سبيل المثال. ٤٥٠ واط).

٦. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار**.
(٣٠ دقيقة على سبيل المثال).



٧. اضغط على الزر **شواية** ().

٨. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار**.
(١٥ دقيقة على سبيل المثال).



٩. اضغط على الزر **تشغيل/+30s ثانية** (/+30s).

النتيجة: تبدأ عملية الطهي:

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

التسخين الأولي السريع للفرن

للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري يوصى بالتسخين المسبق للفرن حتى تصل درجة حرارته للدرجة الملائمة قبل وضع الطعام فيه. عندما تصل درجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة. يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة لحوالي ١٠ دقائق؛ ثم يتم إيقاف تشغيله تلقائياً.

تحقق من وجود جزء التسخين في المكان الصحيح الذي يتوافق مع نوعية الطعام التي تريد طهيها.

١. اضغط على الزر **وضع دافئ** ().

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

٢٠٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)

٢. اضغط على الزر **وضع دافئ** () مرة أو أكثر لضبط درجة الحرارة.
(درجة الحرارة: ٢٠٠ و١٨٠ و١٦٠ و١٤٠ و١٠٠ و٤٠ درجة مئوية)

العربية

٣. اضغط على الزر **تشغيل/30s+ ثانية** (+30s/).

النتيجة: يتم إجراء التسخين الأولي للفرن وفقًا لدرجة الحرارة المطلوبة.

- يستمر وقت العرض لمدة ٨ ثوانٍ لوضع الطهي المحدد وثانيتين لدرجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقًا على التوالي.
مثال) في وضع التسخين السريع عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية

(يستمر العرض لمدة ٨ ثوان)

(يستمر العرض لمدة ثانيتين)

- عند الوصول إلى درجة الحرارة المعينة مسبقاً، يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بالحرارة لمدة ١٠ دقائق.
- بعد ١٠ دقائق، يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات ويتوقف عن العمل.

في حالة وصول درجة الحرارة داخل الفرن لدرجة الحرارة المعينة مسبقاً، يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بدرجة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن، اضغط على الزر **وضع دافئ** ().

الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري

يمكّنك وضع الطهي باستخدام الحمل الحراري من طهي الطعام بنفس طريقة الفرن التقليدي. لا يتم استخدام وضع الميكروويف. يمكّنك تعيين درجة الحرارة كما ترغب في نطاق يتراوح بين ٤٠ درجة مئوية إلى ٢٠٠ درجة مئوية ضمن ٦ مستويات لدرجات الحرارة معينة مسبقاً. الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.

إذا كنت ترغب في تشغيل "الوضع الدافئ" للميكروويف، راجع الصفحة رقم ٢٤.

- استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.

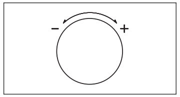
تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي ومن وجود القرص الدوار في مكانه. افتح الباب وضع الإناء على الحامل السفلي واضبط القرص الدوار.

١. اضغط على الزر **الحمل الحراري** ().

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:
(وضع الحمل الحراري)
٢٠٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)

٢. اضغط على الزر **الحمل الحراري** () مرة واحدة أو أكثر لضبط درجة الحرارة. (درجة الحرارة: ٢٠٠ و١٨٠ و١٦٠ و١٤٠ و١٠٠ و٤٠ درجة مئوية)

٣. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار**.



٤. اضغط على الزر **تشغيل/30s+ ثانية** (+30s/).

النتيجة: تبدأ عملية الطهي:

- يستمر وقت العرض لمدة ٨ ثوانٍ لوضع الطهي المسبق وثانيتين لدرجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقًا على التوالي.
مثال) ٣٠ دقيقة من وقت الطهي عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية

(يستمر العرض لمدة ٨ ثوان)

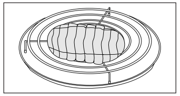
(يستمر العرض لمدة ثانيتين)

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن، اضغط على الزر **وضع دافئ** ().

توخ الحذر، فقد يعمل سخان الشواية بشكل متقطع أثناء تشغيل وضع الحمل الحراري.

اختيار الملحقات



لا يتطلب الطهي بالحمل الحراري أدوات طهي خاصة. إلا أنه يجب استخدام أدوات الطهي التي يمكنك استخدامها في الفرن العادي فقط.

عادةً لا تتناسب الحاويات المسموح باستخدامها مع الميكروويف مع الطهي بالحمل الحراري؛ حيث يحظر استخدام الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب والورقية والمناشف وهكذا.

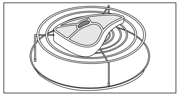
إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف أو الحمل الحراري)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن.

☛ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع "دليل أدوات الطهي" صفحة ٢٨-٢٩.

عملية الشوي

تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع بدون استخدام أشعة الميكروويف.

- استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل في الطهي والشوي عند استخدام الحامل العلوي.



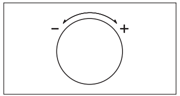
١. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.

٢. اضغط على الزر **شواية** ().

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

(وضع الشواية)

- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٣. حدد وقت الشي بلف **القرص الدوار**.

- الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.

٤. اضغط على الزر **تشغيل/30s+ ثانية** (/+30s).

النتيجة: أبدأ عملية الشواء.

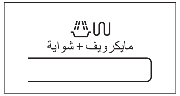
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا

يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

☛ استخدم دومًا أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ. استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن. إذ أنها تكون ساخنة جدًا.

افتح الباب. ضع الطعام على الحامل الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.

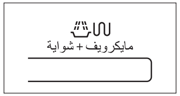


١. اضغط على الزر **مايكرويف + شواية** ().

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

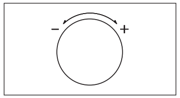
(وضع الجمع بين الميكروويف والشواية)

٦٠٠ واط (الطاقة الناتجة)



٢. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على الزر **مايكرويف + شواية** () حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (٣٠٠ إلى ٦٠٠ واط).

- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٣. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار**.

- الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.

٤. اضغط على الزر **تشغيل/30s+ ثانية** (/+30s).

النتيجة:

- تبدأ عملية الطهي المجمع.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري

يستخدم أسلوب الطهي الجمع كلاً من طاقة الميكروويف والتسخين بالحمل الحراري. لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن حيث تتوفر طاقة الميكروويف بشكل فوري.

يوجد العديد من الأطعمة التي يمكن طهيها باستخدام الجمع بين الطهي بأشعة الميكروويف والحمل الحراري. نذكر منها:

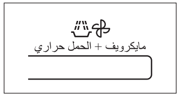
- اللحوم والدواجن المشوية
- الفطائر والكيك
- أطباق البيض والجبن

استخدم دومًا أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ. استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن. إذ أنها تكون ساخنة جدًا.

يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الرف السفلي.

افتح الباب. ضع الطعام على القرص الدوار أو الحامل السفلي. ثم ضعه على القرص الدوار. أغلق الباب.

١. اضغط على الزر **مايكرويف + الحمل حراري** ().

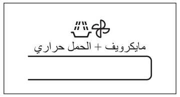


النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

(وضع الجمع بين الميكروويف والطهي بالطريقة العادية)

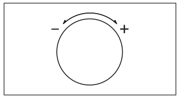
٢٠٠ درجة مئوية (درجة الحرارة: التبديل إلى وضع درجة الحرارة التالي في ثانيتين)

٢. حدد درجة الحرارة بالضغط على الزر **مايكرويف + الحمل حراري** (). (درجة الحرارة: ٢٠٠ و١٨٠ و١٦٠ و١٤٠ و١٠٠ و٤٠ درجة مئوية)

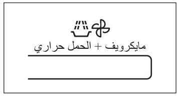


٣. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار**.

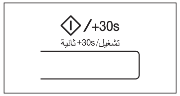
- الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.



٤. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على الزر **مايكرويف + الحمل حراري** () حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة. (٦٠٠، ٤٥٠، ٣٠٠، ١٨٠، ١٠٠ واط).



٥. اضغط على الزر **تشغيل/+30s ثانية** (/+30s).



النتيجة:

- تبدأ عملية الطهي الجمع.
- يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة ثم تستمر عملية الطهي باستخدام الميكروويف حتى انتهاء المدة اللازمة للطهي.
- يستمر وقت العرض لمدة ٨ ثوانٍ لوضع الطهي المسبق وثانيتين لدرجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقًا على التوالي.

مثال) ٣٠ دقيقة من وقت الطهي عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية

(يستمر العرض لمدة ٨ ثوانٍ)

(يستمر العرض لمدة ثانيتين)

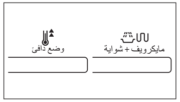
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن. اضغط على الزر **وضع دافئ** ().

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. اضغط على الزرين **وضع دافئ** () و **مايكرويف + شواية** () معًا لمدة ثانية واحدة.



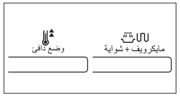
النتيجة:

- يظهر المؤشر التالي.

- لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم بالضغط على أي زر.

العربية

٢. لإعادة تشغيل ميزة إصدار الصوت، اضغط على الزرين **وضع دفء** () و **مايكرويف + شواية** () مرة أخرى في نفس الوقت (لمدة ثانية واحدة).



النتيجة:

• يظهر المؤشر التالي.

• يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه مرة أخرى.

تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص، وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.

١. اضغط على الزرين **شواية** () و**مايكرويف + الحمل حراري** () في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوانٍ تقريبًا).

النتيجة:

• يتم تأمين الفرن (لا يمكن تشغيل أي من الوظائف).

• يظهر الحرف "L" على الشاشة.

٢. لإلغاء تأمين الفرن، اضغط على الزرين **شواية** () و**مايكرويف + الحمل حراري** () في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوانٍ تقريبًا).

النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة. لذا، يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف، فلا داعي للقلق. يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقًا لأكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البوليستر	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• من الفرن إلى أدوات المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها.

تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستنلس والألومنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضًا الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشوكولاتة. للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي

تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

فترات الانتظار

تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة، اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : موصى به

✓✗ : يستخدم بحذر

✗ : غير آمن

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_AR.indd 29
2014-03-27 ⁇ 3:27:53

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البيركس لها غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. تابع عملية الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة.

قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	١٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٦	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٨-٩	٢-٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧-٨	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧,٥-٨,٥	٢-٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧-٨	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧,٥-٨,٥	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البيركس لها غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي من الماء البارد (٢-٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. تابع عملية الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري أثناء وقت التوفق المقدر بـ ٣ دقائق.

تلميح : قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم نضجها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٤,٥-٥ ٧-٨	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جم	٦-٦,٥	٣	أضف ٦٠ إلى ٧٥ مللي (٥ إلى ٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جم	٤,٥-٥	٣	قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٥-٥,٥ ٧,٥-٨,٥	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جم	٤-٤,٥	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج.
الباذنجان	٢٥٠ جم	٣,٥-٤	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
البصل الأخضر	٢٥٠ جم	٤-٤,٥	٣	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	١,٥-٢ ٢,٥-٣	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.

العربية

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البصل	٢٥٠ جم	٥,٥-٥	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جم	٥-٤,٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
بطاطس	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٥-٤ ٨-٧	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جم	٦-٥,٥	٣	قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءًا كبيرًا من الباركس له غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي.
بعد انتهاء مدة الطهي. قم بتقليب الأرز وأضف الحلم والتوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار.
ملاحظة: قد لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم وعاءً كبيرًا من الباركس. أضف الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيته أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٦-١٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
	٣٧٥ جم		١٨,٥-١٧,٥		أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	٢١-٢٠	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
	٣٧٥ جم		٢٣-٢٢		أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز المخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٧-١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الذرة المخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٨-١٧	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١١-١٠	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه جرد إعادة التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة وفترات إعادة التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين +١٨ إلى + ٢٠ وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنّب إعادة تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون إعادة تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن إعادة تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ واط. بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.

راجع الجداول للحصول على إرشادات.

يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج. أو إذا كان بكميات كبيرة. أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.

توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق. قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار. نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنّب التسخين الزائد (أو الغليان) حيث يؤدي إلى إفساد الطعام. من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها إعادة تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.
تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه.
دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.
تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين دقيقتين إلى ٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.
توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

إعادة تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين.
لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

إعادة تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين! اتركه في الفرن لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠ إلى ٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. لا تقم أبدًا بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيدًا قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دومًا من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطاءه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق.
استخدم مستويات الطاقة وفترات التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مللي (كوب واحد) ٣٠٠ مللي (كوبان) ٤٥٠ مللي (٣ أكواب) ٦٠٠ مللي (٤ أكوب)	٩٠٠ واط	١-١,٥ ٢-٢,٥ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤	١-٢	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن دون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين متقابلين وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (بارد)	٢٥٠ جم ٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٩٠٠ واط	٢,٥-٣ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤ ٤,٥-٥	٢-٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (بارد)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤,٥-٥,٥	٢-٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٣,٥-٤,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجيتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤-٥	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال. رافيولي. تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤,٥-٥,٥ ٥,٥-٦,٥ ٦,٥-٧,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.
تشيز فوندو (خليط مكون من الجبن الذائب والزبد والبيض) جاهز للتقديم (مثلج)	٤٠٠ جم	٦٠٠ واط	٦-٧	١-٢	ضع التشيز فوندو الجاهز للتقديم في إناء بيركس مناسب الحجم ذو غطاء. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين وبعده. قلب جيداً قبل التقديم.

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جم	٦٠٠ واط	٣٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جم	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠ واط	٣٠ إلى ٤٠ ثانية دقيقة إلى دقيقة و١٠ ثواني	٢-٣	قلب اللبن أو رجه جيداً ثم صبه في زجاجة معقمة. ضعها في وسط القرص الدوار. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. يُرج جيداً ويترك لمدة ثلاث دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.

إذابة التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في إذابة التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإذابة التجميد عن الطعام برفق خلال فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم فك التجميد الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان. افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.
إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا، قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إذابة التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية إذابة التجميد التامة حسب الكمية المطلوب إذابة التجميد عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح : تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وفك تجميده.

إذابة تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية. استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب إذابة تجميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة إذابة التجميد (١٨٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم				
اللحم المفروم	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٦-٧ ٨-١٣	١٥-٣٠	ضع اللحوم على الصينية الدوارة. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	٧-٨		
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	١٤-١٥	١٥-٦٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جم	٣٢-٣٤		
السمك				
شرائح السمك الفيليه	٢٠٠ جم	٦-٧	١٠-٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
سمكة كاملة	٤٠٠ جم	١١-١٣		
الفاكهة				
التوت	٣٠٠ جم	٦-٧	٥-١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جم)	قطعتان ٤ قطع	١-١,٥ ٢,٥-٣	٥-٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
التوست/الشطائر	٢٥٠ جم	٤-٤,٥		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الشيلم)	٥٠٠ جم	٧-٩		

الشـواية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٣ إلى ٥ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشوي:
يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك. حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشوي:
قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:
الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي في كل مرة تستخدم فيها وضع الشواية فقط. ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساوٍ. هناك ثلاثة أوضاع من أوضاع الطهي المجمع متوفرة في هذا الطراز:
٦٠٠ واط + الشواية و٤٥٠ واط + الشواية و٣٠٠ واط + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية
الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك. حيث يمكن أن تنصهر.

الطعام المناسب لطهيه باستخدام الميكروويف + الشواية:
تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الأطعمة المطهية الذي يحتاج إلى إعادة تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف مدة الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:
الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي في كل مرة تستخدم فيها وضع المجمع (الميكروويف + الشواية)، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.
يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق عند استخدام وظيفة الشواء.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشواء.
استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	الإرشادات
شرائح التوست	٤ قطع (لكل ٢٥ جم)	الشواية فقط	٤-٣	٣-٢	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل العلوي.
الطماطم المشوية	٤٠٠ جم (قطعتان)	٣٠٠ واط + الشواية	٨-٦	-	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بايركس مسطح. ضع الطبق على الحامل العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
توست بالطماطم - الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٧-٥	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الحامل العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
هاواي توست (شرائح اللحم والأناناس والجبن)	٤ قطع (٥٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٨-٦	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الحامل العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
البطاطس المشوية	٥٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	١٢-١٠	-	قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على هيئة دائرة على الحامل العلوي على أن توضع الناحية المقطوعة على الشواية.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	الإرشادات
البطاطس/ الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٤٥٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	١٢-١٠	-	ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البايركس. ضع الطبق على الحامل العلوي. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
التفاح المخبوز	ثمرتان من التفاح (٤٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٨-٧	-	انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البايركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على الحامل السفلي.
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	٣٠٠ واط + الشواية	١١-٩	١٠-٨	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الدجاج المشوي	١٢٠٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	٢٣-٢١	٢٢-٢٠	امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع جزء الصدر لأسفل. في منتصف الحامل السفلي. بعد انتهاء الشواء اتركه لمدة ٥ دقائق.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	الإرشادات
الأسماك المشوية	٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٣٠٠ واط + الشواية	٨-٦	٧-٦	امسح السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع سمكتين إلى جانب بعضهما (في الاتجاه عكسي) على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.

الحمل الحراري

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن. يوجد جزء التسخين والمروحة عند الجدار الخلفي، وذلك حتى يدور الهواء الساخن. هذا الوضع مدعوم من خلال عنصر التسخين.

أدوات الطهي الخاصة بالحمل الحراري:

يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف - أي شيء يمكنك استخدامه مع الفرن التقليدي.

الأطعمة التي يمكن طهيها بالحمل الحراري:

يجب صنع جميع أنواع البسكويت والخبز والكيك بهذه الطريقة وكذلك الكيك الغني بالفاكهة العجائن والسوفليه.

الميكروويف والحمل الحراري

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن وهو بذلك يقلل من الوقت اللازم للطهي مع إعطاء الطعام وجه محمر وهش.

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن الذي يدور بواسطة مروحة موجودة في الجدار الخلفي للفرن.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام وضع الميكروويف والحمل حراري:

يجب أن تسمح بمرور أشعة الميكروويف خلالها. يجب أن تكون قابلة للاستخدام داخل الفرن (مثل الزجاج أو الأواني الفخارية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية)؛ مثل أدوات الطهي الموضحة في جزء الميكروويف والشواية.

الأطعمة التي يمكن طهيها باستخدام وضع الميكروويف والشواية:

جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة الجاهزة والكيك الإسفنجي وكيك الفاكهة والفطائر والخضراوات المشوية والخبز.

دليل الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري للأطعمة الطازجة والأطعمة المجمدة

قم بإعادة تسخين الفرن باستخدام وظيفة التسخين الأولي التلقائي ووصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة. واستخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	الإرشادات
البيتزا					
بيتزا مجمدة (مخبوزة)	٣٠٠ إلى ٤٠٠ جم	المستوى الأول : ٣٠٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية المستوى الثاني : الحمل الحراري ١٨٠ درجة مئوية	٩-٧	٦-٥	ضع البيتزا على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
المعجنات					
اللازانيا المجمدة	٤٠٠ جم	المستوى الأول : ٤٥٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية المستوى الثاني : الحمل الحراري ٢٠٠ درجة مئوية	١٨-١٦	٤-٣	ضع المعجنات في طبق بيريكس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع المعجنات المجهزة المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم					
اللحم البقري/ لحم الضأن المشوي (متوسط الحجم)	١٢٠٠ إلى ١٣٠٠ جم	٦٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٢٣-٢٠	١٣-١٠	امسح اللحم البقري/ لحم الضأن بالزيت والتوابل. الفلفل والملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الحامل السفلي، ولكن في البداية ضع الجزء السمين للأسفل. بعد النضج لف اللحم في ورق الألومنيوم واتركه لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة.
الدجاج المشوي	١٠٠٠ إلى ١٢٠٠ جم	المستوى الأول : ٤٥٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية المستوى الثاني : ٤٥٠ واط + الشواية	٢٢-٢٠	٢٣-٢١	امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥ دقائق.
الخبز					
أرغفة الخبز الطازجة	٦ قطع (٣٥٠ جم)	١٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	١٠-٨	-	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. اتركها لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
خبز بالثوم (مثلج ومخبوز مسبقًا)	٢٠٠ جم (قطعة واحدة)	١٨٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	١٠-٨	-	ضع الخبز الفرنساوي المثلج على ورق الخبز على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	الإرشادات
الكيك					
كيك المارل (العجينة الطازجة)	٥٠٠ جم	١٨٠ درجة مئوية فقط	٣٨-٤٣	-	ضع العجينة الطازجة في طبق خبز معدني أسود مستطيل صغير (طوله حوالي ٢٥ سم). ضع الكيك على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.
كيكة صغيرة (العجينة الطازجة)	١٢ × ٢٨ جم	١٦٠ درجة مئوية فقط	٢٨-٣٣	-	املأ العجين بالتساوي في أكواب حرارية ورقية وضعها على طبق التحمير بالرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.
الكعك (عجينة طازجة)	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	٢٠٠ درجة مئوية فقط	١٥-٢٠	-	ضع الكرواسون المثلج على ورق الخبز على الحامل السفلي.
الكيك المجمد	١٠٠٠ جم	١٨٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	١٨-٢٠	-	ضع الكيك المجمد على الحامل السفلي مباشرة. بعد فك التجميد. اتركها لتدفأ لمدة تتراوح بين ١٥-٢٠ دقيقة.

تلميحات خاصة

إذابة الزبد

ضع ٥٠ جم من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.
ثم قم بالتسخين لمدة من ٣٠ إلى ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى تتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاتة

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاتة في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ واط. حتى تتم إذابة الشوكولاتة.
قم بتقليب الشوكولاتة مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جم من العسل المجمّد في طبق زجاجي عميق صغير.
قم بتسخينه لمدة من ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط. حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة واحدة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ واط. قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

امزج الجيلي سريع التحضير (١٤ جرام تقريبًا) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد. ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة ٤,٥ أو ٣,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

صنع المربى

ضع ٦٠٠ جم من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البيركس له غطاء.
أضف ٣٠٠ جم من السكر وقم بالتقليب جيدًا.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة من ١٠ إلى ١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.
استخدم وعاء من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جرامًا من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص لمدة ٤,٥ إلى ٣,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ واط.
تركه في الفرن لمدة ٢ إلى ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة

يستغرق دوماً التعرف على جهاز جديد بعض الوقت. إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه، حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

تعد الأمور التالية أمورًا طبيعية.

- التكثيف داخل الفرن
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
- ينعكس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث بخار من حول الباب أو الفتحات

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح والضغط على الزر **تشغيل/+30s ثانية** (◇/+30s)؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية لما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

الطعام زائد النضج أو نيئ

- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون

- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون أو الراديو عند تشغيل الفرن. يُعد ذلك أمرًا عاديًا.
  - الحل: ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التليفزيون والراديو والهوائيات.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض.
  - الحل: قم بفصل مقبس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

مصباح الضوء لا يعمل.

- ينبغي عدم استبدال مصباح الضوء بيديك لأسباب وقائية. يُرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة عملاء معتمد من Samsung، لكي يرسلوا إليك مهندسًا محترفًا لاستبدال المصباح.

تنبعث شرارة ويصدر صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربائي)

- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو وعاء معدني آخر داخل الفرن؟
- هل ورق الألومنيوم قريب جدًا من الجدران الداخلية؟

الدخان والروائح الكريهة عند التشغيل الأولي.

- إنها حالة مؤقتة نتيجة تسخين المكون الجديد. سيختفي الدخان والروائح تمامًا بعد التشغيل لمدة ١٠ دقائق. لإزالة الروائح بسرعة أكبر، الرجاء تشغيل فرن الميكروويف مع وضع خليط من الليمون أو عصير ليمون في الخزانة.

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة، اتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة SAMSUNG.

والرجاء قراءة المعلومات الآتية؛

- طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به. عادةً ما يكون مطبوعاً على الجزء الخلفي من الفرن
- التفاصيل الخاصة بالضمان
- شرح واضحاً للمشكلة

اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

رسائل الخطأ

تظهر الرسالة "E-24"

- يتم تنشيط الرسالة "E-24" تلقائياً قبل التسخين الزائد لفرن الميكروويف. يجب الضغط على المفتاح "توفير الطاقة/إيقاف" للاستفادة من وضع التهيئة في حالة تنشيط الرسالة "E-24".

العربية

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. لذا، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

الطراز	MC32F604TCT
مصدر التيار الكهربي	تيار متردد مقداره ٢٢٠ فولت ~ ٦٠ هرتز
معدل استهلاك الطاقة	
الطاقة القصوى	٢٨٥٠ واط
الميكروويف	١٤٥٠ واط
الشواية (جزء التسخين)	١٤٠٠ واط
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري (جزء التسخين)	١٩٠٠ واط الحد الأقصى
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط/٩٠٠ واط ٦ مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد (العرض × العمق × الارتفاع)	
من الخارج	٥٢٣ × ٥٠٦ × ٣٠٩ مم
تجويف الفرن	٣٧٣ × ٣٧٠ × ٢٣٣ مم
الحجم	٣٢ لترًا
الوزن	
الصافي	٢٠ كجم تقريبًا

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 2255	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04173D-03

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_AR.indd 40 2014-03-27 3:27:54

MC32F604TCT

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First 100 % Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

ENGLISH

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

WARNING (Microwave function only)

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

This appliance is intended to be used in household only.

- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_EN.indd 3 2014-04-14 9:34:17

- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_EN.indd 4 2014-04-14 9:34:17

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

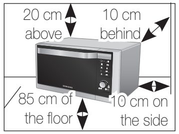
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_EN.indd 5 2014-04-14 9:34:18

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.
(Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings
  (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

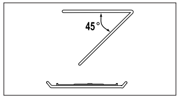
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced. The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

ENGLISH

- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✔	✔	✔	✔
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✔	✔		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✔	✔	✔	✔
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✔	✔		✔
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✔	✔	✔	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✔	✔	✔	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✔	✔		

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓
Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✔			✔
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✔		✔	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✔	✔	✔	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

Please recycle or dispose of the packaging material for this product in an environmentally responsible manner.
Please contact your local authorities in regard to the environmentally safe disposal of this product.
Product and its cord in compliance with SASO/IEC tropical temp.
rise requirements, and, cross section is the only discrepancy, and it won't affect safety, meanwhile, it is not practical to change thepower cord, e.g. too small chamber.

CONTENTS

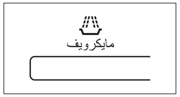
"Quick" look-up guide 11
Oven 12
Control panel 13
Accessories 13
Setting the time 14
Checking that your oven is operating correctly 14
How a microwave oven works 14
Cooking/Reheating 15
Power levels and time variations 15
Adjusting the cooking time 16
Stopping the cooking 16
Setting the energy save mode 16
Using the power defrost feature 16
  Using the power defrost programmes 17
Using the auto reheat/auto cook features 18
  Using the auto reheat programmes 18
  Using the auto cook programmes 19
Using the slim fry cook feature 21
  Using the slim fry programmes 21
Using the auto fermentation feature 23
  Using the auto fermentation programmes 23
Multistage cooking 24
Fast preheating the oven 24
Cooking by convection 25
Choosing the accessories 26
Grilling 26
Combining microwaves and the grill 26
Combining microwaves and convection 27
Switching the beeper off 27
Safety-locking your microwave oven 28
Cookware guide 28
Cooking guide 29
What to do if you are in doubt or have a problem 39
Error message 39
Technical specifications 40

"QUICK" LOOK-UP GUIDE

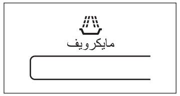
ENGLISH

If you want to cook some food.

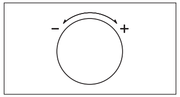
1. Place the food in the oven.
Press the **Microwave** button.



2. Press the **Microwave** button until the appropriate power level is displayed.



3. Select the cooking time by turning the **Dial knob** as required.



4. Press **Start/+30s** button.

Result: Cooking starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

If you want to add an extra 30 seconds.

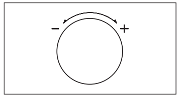
Leave the food in the oven.
Press **Start/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

If you want to defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Power Defrost** (⁂) button.

2. Select the food category by pressing the **Power Defrost** (⁂) button, until the desired food category is selected.

3. Select the weight by turning the **Dial knob** as required.

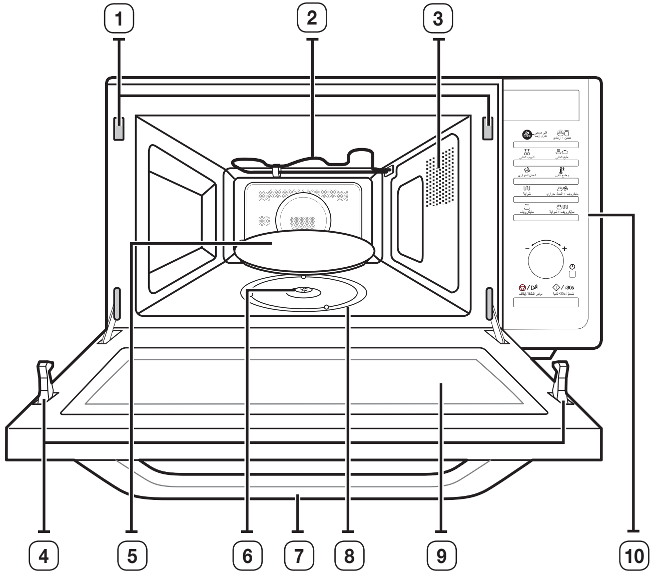


4. Press **Start/+30s** (◇/+30s) button.

   Result: Defrosting starts.

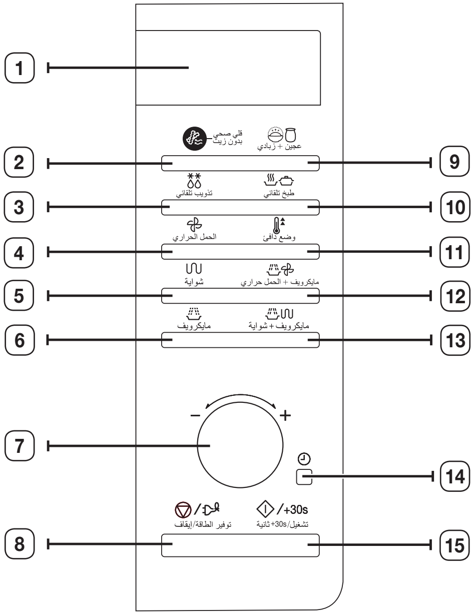
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

OVEN



1. SAFETY INTERLOCK HOLES
2. HEATING ELEMENT
3. VENTILATION HOLES
4. DOOR LATCHES
5. TURNTABLE
6. COUPLER
7. DOOR HANDLE
8. ROLLER RING
9. DOOR
10. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



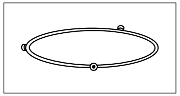
1. DISPLAY
2. SLIM FRY BUTTON
3. POWER DEFROST BUTTON
4. CONVECTION BUTTON
5. GRILL BUTTON
6. MICROWAVE BUTTON
7. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME)
8. STOP/ECO BUTTON
9. FERMENTATION BUTTON
10. AUTO REHEAT/AUTO COOK BUTTON
11. FAST PREHEAT BUTTON
12. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON
13. MICROWAVE+ GRILL BUTTON
14. CLOCK SETTING BUTTON
15. START/+30s BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

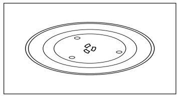
1. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

   Purpose: The roller ring supports the turntable.



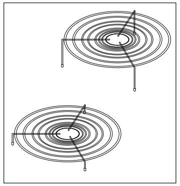
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



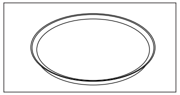
3. **High rack, Low rack**, to be placed on the turntable.

   Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



4. **Crusty plate**, to be placed on the turntable.

   Purpose: The crusty plate is used to brown bottom of food by using the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crispy.



ENGLISH

SETTING THE TIME

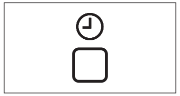
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

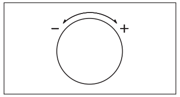
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

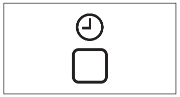
1. **To display the time in the...**
   24-hour notation
   12-hour notation
   Then press the **Clock** (◷) button once or twice.



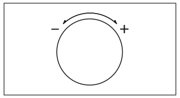
2. Turn the **Dial knob** to set the hour.



3. Press the **Clock** (◷) button.

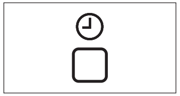


4. Turn the **Dial knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Clock** (◷) button to start the clock.

   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “What to Do if You are in Doubt or Have a Problem” on the page 39.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start/+30s** (◇/+30s) button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start/+30s** (◇/+30s) button the appropriate number of times.

Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

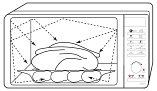
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.



2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

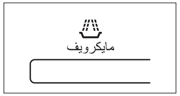
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave** button.

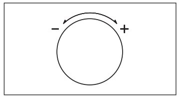
   Result: The following indications are displayed: (microwave mode)



2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the power level table next page for further details.

3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.

   Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start/+30s** button.

   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
   - The oven beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

☛ If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Microwave** button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Microwave** button twice or more times to select the desired power level.

Quick Start:

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start/+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between 6 power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

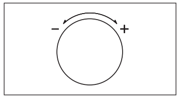
ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **Start/+30s** (/+30s) button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

To increase the cooking time of your food, press the **Start/+30s** (/+30s) button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start/+30s** (/+30s) button 6 times.



You can also increase/decrease the cooking time by turning the dial knob.

- To increase cooking time turn the dial knob to right
- To decrease cooking time turn the dial knob to left

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarlly : Open the door or Press the stop button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start/+30s** (/+30s) button.
Completely	Completely : Press the stop button twice. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Eco** () button again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.

- Press the **Energy Save** () button.
  Result : Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **Energy Save ()** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

USING THE POWER DEFROST FEATURE

The Power Defrost () feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

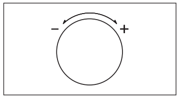
Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Power Defrost** () button.

2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** () button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.

3. Select the weight of food by turning the **Dial knob**.



4. Press **Start/+30s** (/+30s) button.
   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.

5. Press the **Stop/Eco** (⊘/🌿) button to finish defrosting.

Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

☛ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with power level of 180 W. Refer to the section entitled “Defrosting” on page 34 for further details.

USING THE POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Meat**	200-1500	20-90	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	**Poultry**	200-1500	20-90	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	**Fish**	200-1500	20-80	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	**Bread/ Cake**	125-1000	10-60	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5	**Fruit**	100-600	5-20	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

USING THE AUTO REHEAT/AUTO COOK FEATURES

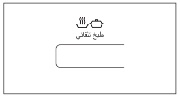
The four **Auto Reheat/Auto Cook** (♨⌂) features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the dial knob.

☛ Use only recipients that are microwave-safe.

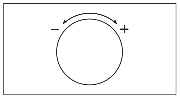
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Auto Reheat/Auto Cook** (♨⌂) button.

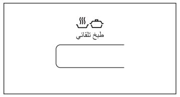
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat/Auto Cook** (♨⌂) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the type of food by turning the **dial knob**.



4. Select the serving size of the food by pressing the **Auto Reheat/Auto Cook** (♨⌂) button.



5. Press the **Start/+30s** (◇/+30s) button.

Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

USING THE AUTO REHEAT PROGRAMMES

The following table presents 8 Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 to 3 are running with microwave energy only.
Programmes no 4 to 8 are running with a combination of microwaves, grill and convection.

☛ Use oven gloves when taking out food.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1-1	**Ready-Meal (chilled)**	300-350 g 400-450 g	2-3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
1-2	**Soup (chilled)**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3 min	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir carefully before and after standing time.
1-3	**Mini Ravioli (chilled)**	200-250 g 300-350 g	3 min.	Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave cling film. Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce.
1-4	**Frozen Pizza**	300-350 g 400-450 g	-	Put frozen pizza on the low rack.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1-5	**Frozen Pizza Snacks**	100-150 g 250-300 g	-	Put frozen pizza snacks on the low rack.
1-6	**Frozen Lasagne**	400-450 g 800-850 g	3-4 min	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack.
1-7	**Frozen Chicken Wings**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min	Put the frozen ready chicken wings or small drumsticks (pre-cooked and spiced) on the high metal rack with the skin-side down. Put them in a circle and leave the centre clear. Turnover, as soon as the oven beeps.
1-8	**Frozen Bread Rolls**	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4 pcs) 300-350 g (6 pcs)	3-5 min.	We recommend to preheat the oven to 180 °C for 5 minutes using the convection function. Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes.

USING THE AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 12 Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 to 5 are running with microwave energy only. Programmes no 6 to 8 are running with a combination of microwaves and grill. Programmes no 9 to 10 are running with a combination of microwaves and convection. Programme 11 to 12 are running with convection mode. Use oven gloves when taking out food.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
2-1	**White Rice**	150-200 g 200-250 g	5-10 min.	Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.25 kg rice, add ½ liter cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
2-2	**Broccoli florets/ Fresh vegetables**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2 min.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-550 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
2-3	**Sliced Carrots/ Fresh vegetables**	100-150 g 200-250 g 300-350 g	1-2 min.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-350 g. This programme is suitable for cauliflower
2-4	**Peeled Potatoes**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3 min.	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tablespoons). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
2-5	**Jacket Potatoes**	200 g 400 g 600 g	5 min.	Use oven potatoes with a size of 200 g each. Pierce skin and place in the center of turntable.
2-6	**Roast Fish**	200-300 g 400-500 g	3 min.	Preheat with the grill-function for 3-4 minutes. Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.
2-7	**Fish Fillet**	200-300 g 400-500 g	2 min.	Put fish filets, such as salmon evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.
2-8	**Chicken Pieces**	300-400 g (1 pc) 500-600 g (2 pcs) 700-800 g (3 pcs)	2 min.	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turnover, as soon as the beep sounds
2-9	**Roast Chicken**	1000-1100 g 1100-1200 g	5 min.	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
2-10	**Roast Beef/ Roast Lamb**	1000-1100 g 1200-1300 g	10-15 min.	Brush the beef/lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting).Put it on the low rack with the fat-side down. Turnover, when the oven beeps. After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil.
2-11	**Sponge Cake**	450-550 g	10 min.	First, start programme. It will be indicate on the display as “HEAT”, oven is preheating. And then put dough into a round black metal baking tin, using baking paper on the bottom(diameter 26cm). After beep sounds insert tin on the low rack.

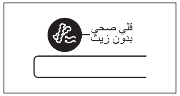
Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
2-12	**Muffins**	250-300 g	-	First, start programme. It will be indicate on the display as “HEAT”, oven is preheating. And then pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins and set on the low rack. After beep sounds insert rack.

USING THE SLIM FRY COOK FEATURE

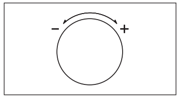
The ten slim fry cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the slim fry cook category by press the slim fry button. First, place the food in the center of the turntable and close the door.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Slim Fry Cook** ( ) button one or more times. (Refer to the table on the side.)



2. Select the weight of food by turning the Dial knob.



3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.

USING THE SLIM FRY PROGRAMMES

The following table presents the 10 Slim Fry auto programmes for frying. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results. Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Frozen oven chips**	300-350 450-500	-	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
2	**Frozen prawns, breaded**	200-250 300-350	-	Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.
3	**Frozen chicken nuggets**	200-250 350-400	-	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
4	**Frozen potato croquettes**	200-250 300-350	-	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.

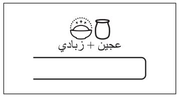
ENGLISH

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
5	**Frozen mini spring rolls**	200-250 350-400	-	Distribute frozen mini spring rolls evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.
6	**Homemade french fries**	300-350 450-500	1-2	Recommandations Preheat the oven up to 200 °C using the fast preheat function. Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
7	**Potato wedges**	200-250 300-350 400-450	1-2	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack.
8	**Drumsticks**	200-250 300-350 400-450	1-2	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue.
9	**Sliced courgette**	100-150 200-250	-	Preheat with the grill-function for 3-4 minutes. Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
10	**Apple halves**	300-350 400-450	-	Rinse and core apples (each 150 g). Cut them into halves horizontally. Put halves with the cut side down on the crusty plate, add filling e.g. raisins or grated almonds. Put plate on low rack. After cooking serve with vanilla ice cream.

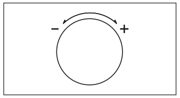
USING THE AUTO FERMENTATION FEATURE

The five auto fermentation cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the auto fermentation category by press the auto fermentation button. First, place the food in the center of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto fermentation** ( ) button once or twice.
   (Refer to the table on the next page.)



2. Select the code of food by turning the **Dial knob**.



3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.

USING THE AUTO FERMENTATION PROGRAMMES

The following table presents how to use the auto programme for rising yeast dough or preparing yogurt.

Code		Food	Serving size	Standing time	Recommendations
Dough Proof	**1-1**	Pizza dough	300-500 g	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
	1-2	Cake dough	500-800 g	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
	1-3	Bread dough	600-900 g	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
Homemade Yogurt	**2-1**	Small dishes	500 g	6 hours in fridge	Distribute 150 g yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable.
	2-2	Large bowl	500 g	6 hours in fridge	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable.

ENGLISH

ENGLISH

MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection, Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.5 kg chicken in three stages:

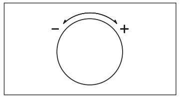
- Defrosting
- Microwave cooking for 30 minutes
- Grill for 15 minutes

☛ Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages. However microwave can be used twice (at two different power levels).

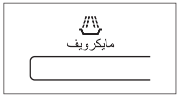
1. Press the **Power Defrost** (⁂) button.

2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (⁂) button.

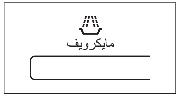
3. Set the weight by turning the **Dial knob** the appropriate number of times. (1500 g in the example)



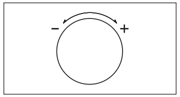
4. Press the **Microwave** (⩋) button.



5. Set the microwave power level by pressing the **Microwave** (⩋) button to select the appropriate **Power Level** (450 W in the example).

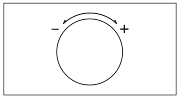


6. Set the cooking time by turning the **Dial knob**. (30 minutes in the example).



7. Press the **Grill** (ꟺ) button.

8. Set the cooking time by turning the **Dial knob**. (15 minutes in the example).



9. Press **Start/+30s** (◇/+30s) button.

   Result: Cooking starts:
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

FAST PREHEATING THE OVEN

For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** (🌡) button.

   Result: The following indications are displayed: 200 °C (temperature)

2. Press the **Fast Preheat** (🌡) button one or more times to set the temperature. (Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Press the **Start/+30s** (◇/+30s) button.

Result: The oven is preheated to the requested temperature.

- The display times are 8 seconds for the selected cooking mode and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) In fast preheat mode at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

- Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
- After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** button.

COOKING BY CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C in 6 preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

If you wish to Fast Preheating the oven, see page 24.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

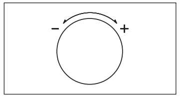
Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Press the **Convection** button.

Result: The following indications are displayed:
(convection mode)
200 °C (temperature)

2. Press the **Convection** button once or more times to set the temperature. (Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.



4. Press the **Start/+30s** (◇/+30s) button.

Result: Cooking starts:

- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

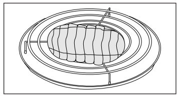
If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** button.

Be careful, Grill heater may work intermittently while the convection mode is operating.

ENGLISH

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_EN.indd 25 2014-04-14 [illegible] 9:34:34

CHOOSING THE ACCESSORIES



Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.

Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

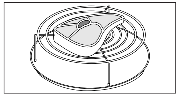
☛ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 28-29.

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.

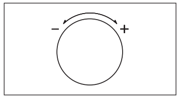


2. Press the **Grill** ( ) button.

Result: The follwing indications are displayed: (grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the grilling time by turning the **Dial knob**.



- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **Start/+30s** ( ) button.

Result: Grilling starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

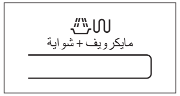
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave + Grill** ( ) button.

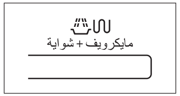


Result: The following indications are displayed:

(microwave & grill combi mode)

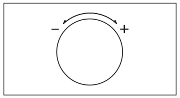
600 W (output power)

2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave + Grill** ( ) button until the corresponding output power is displayed (300-600 W).



- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.



- The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **Start/+30s** ( ) button.

Result:

- Combination cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

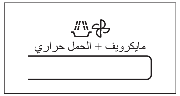
Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be place on the turntable. Close the door.

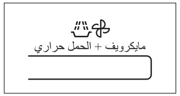
1. Press the **Microwave+Convection** () button.



Result: The following indications are displayed:

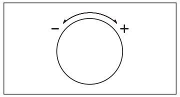
	(microwave & convection combi mode)
200 °C	(temperature : switches to the following temperature mode in 2 seconds)

2. Select the temperature by pressing the **Microwave+Convection** () button.
(Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

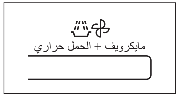


3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave+Convection** () button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.

Result:

- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

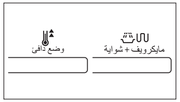
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** () button.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Fast Preheat** () button and **Microwave+ Grill** () buttons at the same time for 1 second.



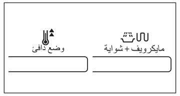
Result :

- The following indication is displayed.

- The oven does not beep each time you press a button.

ENGLISH

2. To switch the beeper back on, press the **Fast Preheat** ( ) button and **Microwave+ Grill** ( ) buttons again at the same time for 1 second.



Result :

- The following indication is displayed.

- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

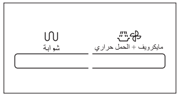
Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

1. Press the **Grill** ( ) button and **Microwave+Conv** ( ) buttons at the same time for 3 seconds.

Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows "L".

2. To unlock the oven, press the **Grill** ( ) button and **Microwave+Conv** ( ) buttons again at the same time for 3 seconds.



Result : The oven can be used normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_EN.indd 28 2014-04-14 9:34:36

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓✗ **: Use caution**

✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_EN.indd 29 2014-04-14 9:34:36

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible,

ENGLISH

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_EN.indd 31 2014-04-14 9:34:36

stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time.
We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids.
Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Cheese fondue ready-to-serve (chilled)	400 g	600 W	6-7	1-2	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

MC32F604TCT_ZA_DE68-04173D-03_EN.indd 33 2014-04-14 ꀀ 9:34:36

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced meat	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	400 g	11-13		
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	6-8	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-cheese toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	5-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	6-8	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	500 g	600 W + Grill	10-12	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.

ENGLISH

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Gratin potatoes/ Vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	10-12	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grilll	9-11	8-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	21-23	20-22	Brush the chicken oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. After grilling stand for 5 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Roast fish	400-500 g	300 W + Grilll	6-8	6-7	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for Microwave+Convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature.Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
PIZZA					
Frozen pizza (ready baked)	300-400 g	1st 300 W+ 200 °C 2nd Conv. 180 °C	7-9	5-6	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
PASTA					
Frozen lasagne	400 g	1st 450 W+ 200 °C 2nd Conv 200 °C	16-18	3-4	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
MEAT					
Roast beef/ Roast lamb (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
Roast chicken	1000-1200 g	1st 450 W+ 200 °C 2nd 450 W+ Grill	20-22	21-23	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.
BREAD					
Fresh bread rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic bread (chilled, prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.

ENGLISH

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
CAKE Marble cake (fresh dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Small Cakes (fresh dough)	12 x 28 g	Only 160 °C	28-33	-	Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on crusty plate on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Cookies (fresh dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-	Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.
Frozen cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start/+30s** (⟐/+30s) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  - Solution: install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  - Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation. To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR MESSAGE

"E-24" message indicates

- The "E-24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E-24" message be activated, then depress the "Stop/Eco" key to utilize the initialization mode.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MC32F604TCT
Power source	220 V ~ 60 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2850 W 1450 W 1400 W Max. 1900 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H) Outside Oven cavity	 523 x 506 x 309 mm 373 x 370 x 233 mm
Volume	32 L
Weight Net	 20.0 kg approx

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 2255	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	